



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 03.11.2025 - 07.11.2025



Starter

Mon

Carrots



Tue

Salad with
honey vinaigrette 3, j, l

Wed

Carrot and apple salad 3, l

Thu

Salad with
yogurt dressing 3, c, g, j, l



Fri

Cucumbers

Menu 1



Hash browns filled with
cream cheese a, a1, g
Brussel sprouts in creamy
herb sauce 3, a, a4, f

Turkish lentil soup l
Flatbread 1/6 a, a1, k

Asian noodles with
vegetables (carrots,
edamame, bell pepper, leek)
2, a, a1, f, j

Menu 2



Organic macaroni and
minced meat casserole a, a1, g

Organic broccoli cream soup
g
Organic whole grain bread a,
a2

Organic spirelli and pumpkin
casserole with creamy
pumpkin sauce 3, a, a1, g

Organic farfalle a, a1
Organic vegetable bolognese
with sunflower mince i, j
Organic grated cheese g

Organic vegetable goulash
(carrots, broccoli, cauliflower,
tomatoes) g
Organic bulgur a, a1

Menu 3



Organic spaghetti a, a1
Carbonara sauce (turkey) 2, 3,
4, a, a1, a4, f, g, i
Parmesan 2, c, g

Chicken nuggets a, a1, a3
Sweet and sour dip 2, 3, l
Potato wedges 3, 5, l

Dessert

Mango yogurt g



Seasonal fruit



Organic oat cookie a, a4, a5

Mandarin curd g

Seasonal fruit



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 10.11.2025 - 14.11.2025

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots 	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Cucumber salad with vinegar and oil 3, j, l	Cucumbers 	Salad with honey vinaigrette 3, j, l
Menu 1 	"Schupfnudeln" (potato dumplings) a, a1, c, i Creamy spinach a, a4, f, g Boiled eggs 2, c	Winter ratatouille (kohlraabi, pumpkin und parsnip) a, a4, f, g Organic rice		Organic whole grain spaghetti a, a1 Barley bolognese 3, a, a3, i Grated cheese g	Chili con carne (beef) 3 Grated cheese g Organic rice
Menu 2 			Organic vegetarian curry (bell pepper, pineapple) with vegan chicken (pea protein) g Organic basmati rice	Organic potato and pumpkin gratin 3, g	Organic vegetable ravioli (tomato, carrot, parsnip) a, a1, f, j Organic cheese sauce g Organic grated cheese g
Menu 3 	Poultry gyros Organic rice Tzaziki g	Fish fingers a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Mashed potatoes g, l	Sweet Dumpling "Dampfnudel" a, a1, g Vanilla sauce g		
Dessert	Butter milk dessert with pears and vanilla g	Mini chocolate filled donut a, a1, c, g	Seasonal fruit 	Banana curd with chocolate splinter 3, f, g 	Seasonal fruit 



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 17.11.2025 - 21.11.2025

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots 	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Creamy carrot salad g	Cucumbers 	Salad with honey vinaigrette 3, j, l
Menu 1 	Omelette 3, c, g Boiled potatoes l Baked Beans	Vegan meat balls f Organic couscous a, a1 Vegetables (chickpeas, bell pepper, carrot) j Bell pepper dip 3, g	Pollack fillet (natural) d Savoy cabbage a, a4, f, g, j Boiled potatoes l	Spinach raviolini a, a1 Creamy spinach sauce a, a4, f, g Grated cheese g	Organic pea stew with slices of beef sausages 2, 3, i Organic whole grain bread a, a2
Menu 2 	Organic poultry meatballs a, a1, c Organic tomato sauce Organic spaghetti a, a1	Organic colourful vegetable stew (potato, carrot, zucchini, leek) 3, i Organic baguette a, a1	Organic cheese macaroni a, a1, g Organic pea vegetables g		Organic bread dumplings a, a1, c Organic vegan sliced beef (pea protein) Zurich style (mushrooms) g
Menu 3 				Poultry meat ball a, a1, c, g, j Gravy a, a1, a3 Organic rice	
Dessert	Rice pudding g Cinnamon and sugar	Seasonal fruit 	Organic vanilla yogurt g	Seasonal fruit 	Apple crumble cake 8, a, a1



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 24.11.2025 - 28.11.2025

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Cucumbers 	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Coleslaw 2, 3	Salad with honey vinaigrette 3, j, l 	Carrots
Menu 1 	Vegetarian "Maultaschen" casserole baked with tomato sauce und cheese a, a1, c, g, i		Natural chicken breast filet Mashed sweet potatoes g, l Green bean vegetables with tomato i	Spinach and cheese patty a, a1, c, g, i Creamy cauliflower a, a4, f, g Organic whole grain rice	
Menu 2 	Organic chicken fricassee g Organic carrot vegetables g Organic rice	Organic noodle soup with vegetables (carrot, celery, leek) 3, a, a1, i Organic baguette a, a1	Organic gnocchi zucchini casserole with gouda a, a1, g	Organic spirelli a, a1 Organic tomato sauce Organic grated cheese g	Organic lentil and millet balls a, a1, a4 Organic herb sauce g Organic spaetzle a, a1, c
Menu 3 	Breaded chicken breast filet a, a1, f, g, i, j Tomato curry dip 1, 3, i, j Potato wedges 3, 5, l		"Kaiserschmarrn" a, a1, c, g Vanilla sauce g Cinnamon and sugar		
Dessert	Vanilla pudding g Chocolate sauce f, g	Seasonal fruit 	Organic cherry curd g 	Donut 3, 8, a, a1, f, g	Seasonal fruit 

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden